



Ateflow B.Claus-01

Lieviti liquidi Atecnos Sour Beer.

Adatto per stili di birra:

sour beer, lambic beer.

Lievito B.claussenii liquido.

Dosaggio consigliato: 1000 g/hl

CARATTERISTICHE:

- Temperatura di fermentazione: 25-28 °C
- Concentrazione: 6,0-7,0 x 10⁸ UFC/g
- Flocculazione: bassa
- Attenuazione (%): 70-85
- Tolleranza all'alcool (%): 10

No OGM conforme Reg. CE n. 1829/2003 e Reg. CE n. 1830/2003 e successive modifiche

No Allergeni conforme Reg. CE n. 1169/2011 e successive modifiche

* Risultati ottenuti in condizioni standard

CONFEZIONI:

- Flacone da 1 kg
- Tuniche da 5 kg

DURATA E CONSERVAZIONE:

Conservare a temperatura di 2-4 °C.

Periodo di conservazione: 15 giorni ,come riportato in etichetta.

PREPARAZIONE:

- Avvertenze generali lieviti Atecrem
- Protocollo generale per avviamento e preparazione starter lieviti per birra